SOGO

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use
mode d'emploi / manual de instruçoes

Freidora profesional de acero inoxidable 5 Litros
Professional Stainless Steel Deep Fryer 5 Litres
Friteuse acier inoxydable professionnel 5 Litres
Fritadeira Aço Inoxidável Profissional 5 Litros

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-798

Manual de Instrucciones

ATENCIÓN

Por favor, lea estas instrucciones completamente antes de usar y conservarlas para futuras consultas.

- Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfruten de utilizar el aparato.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Lea las instrucciones de uso antes de poner el aparato en marcha y mantener las instrucciones incluidas, la garantía, el recibo y si es posible, la caja con el embalaje interior. Si da este dispositivo a los demás, por favor, también pasa las instrucciones de uso a ellos.

- El aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso privado y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para el uso comercial.
- No lo utilice al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca sumergirlo en el líquido) y los bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato esté húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Al limpiar o guardarlo, apague el aparato y siempre retire la clavija de la enchufe (tire de la clavija, no del cable) si el aparato no está siendo utilizado a continuación, quitar el accesorios conectados.
- No haga funcionar la máquina sin supervisión.
  No dejes el dispositivo encendido desatendido. Retire el enchufe del zócalo.
- El dispositivo y el cable de alimentación tienen que ser comprobado regularmente para detectar signos de daños. Si el daño se encuentra no se debe utilizar el dispositivo
- Utilice sólo piezas de repuesto originales.
- Para garantizar la seguridad de los niños, Por favor, mantenga todo el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc) fuera de su alcance.
- No permita que los niños pequeños jueguen con la lámina ya que existe un peligro de asfixia!
- No trate de reparar el aparato por su cuenta. Siempre en contacto con un técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, siempre tiene un cable defectuoso será reemplazado únicamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o por una persona calificada y con un cable de la mismo tipo.
- Este aparato puede ser utilizado por **niños de 8 años** o más y las **personas con una incapacidad o falta de experiencia** y los conocimientos físicos, sensoriales o mentales **que hayan sido supervisados** o instruidos acerca del uso del aparato en un lugar seguro camino y comprender los riesgos que entraña.
- No utilice el aparato en un temporizador independiente o un sistema de control remoto.
- Este aparato está destinado para ser utilizado en un hogar y en aplicaciones similares, tales como
  - En la cocina del personal de tiendas, oficinas y otras áreas industriales.
  No se pretende para el uso
  - De los clientes en hoteles, moteles y otros arreglos de vivienda;
  - En propiedades agrícolas;
  - En la cama y los desayunos.
- **Limpieza y mantenimiento de usuarios no serán hechos por niños sin supervisión.**
  Preste especial atención a lo siguiente **"Special Instrucciones de seguridad para esta maquina"**

En el producto encontrara el siguiente icono con advertencias o información:

ADVERTENCIA: Superficie caliente!
Riesgo de quemaduras!
La temperatura de la superficie táctil puede llegar a ser muy alta durante el uso.

- Use guantes de horno al abrir la tapa de la freidora!
- No utilice el aparato sin aceite o grasa. Peligro de incendio!
- Nunca agregue agua al aceite! Riesgo de destello de fuego / explosión!
- Este aparato no está diseñado para ser sumergido en el agua durante la limpieza.
- Diferentes superficies se meterá en contacto con los alimentos y el aceite. Observar las instrucciones al respecto en el capítulo "Limpieza".

PRECAUCIÓN:

PRECAUCIÓN: El sobrecalentamiento del elemento de calentamiento

- Los aceites y grasas pueden quemarse al sobrecalentarse. Por favor, ten cuidado! No se olvide de apagar el dispositivo después de su uso! Apague siempre el interruptor en la posición "0" y desenchufe el aparato de la red.
- El sobrecalentamiento del elemento de calentamiento. Tenga en cuenta esta información importante si usted desea utilizar la grasa en la freidora!
- La grasa tiene que ser fundido lentamente de modo que pueda encerrar el elemento de calentamiento.
- Cuando se coloca la grasa en la freidora por primera vez o se funde de nuevo, hay un peligro de sobrecalentamiento si el seleccionado temperatura es demasiado alta!

La colocación de la grasa en la freidora por primera vez

- licuar la grasa de antemano en un recipiente separado.
- No caliente la grasa por encima de 50 ° C con el fin de evitar lesiones cuando se transfiere desde el buque a la freidora.
- Transferir la grasa licuada al contenedor de grasa para freír.
- Una vez que se ha alcanzado el nivel de aceite es necesario, puede ajustar la temperatura deseada en el termostato.

Recalentamiento de grasa endurecida en la freidora

Si la grasa en la freidora se ha convertido en duro, es difícil saber cuánto se ha fundido en el elemento de calefacción.

- Gire el termostato lentamente hasta que la lámpara de control indica que la calefacción está funcionando. **¡Pare!** No gire más! El calentamiento actual se calienta lentamente la grasa.
- Poco tiempo después, la calefacción se apaga de nuevo.
- Apague la calefacción de nuevo al reajustar el termostato.
- Repita el proceso hasta que la grasa se derrita.

Partes de Freidora
1 tapa
1 caja
1 recipiente de grasa de fritura profunda
1 Conjunto de control con resistencia
2 cestas de freír pequeños
1 gran cesta de freír
3 manijas para cesta de freír

Desembalaje del dispositivo
1. Extraiga el aparato de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, tales como láminas, materiales de relleno, las ataduras de cables y cajas de cartón.
3. Compruebe que todos los accesorios están incluidos en la caja.
4. Si el contenido de la caja son incompletos o si el daño se encuentra, no utilice el aparato. Lleve la unidad a su distribuidor inmediatamente.

NOTA:
Limpie los residuos de fabricación y el polvo de la dispositivo como se describe en “Limpieza”.

Resumen de los componentes
1. Interruptor de encendido / apagado y el reloj programador
2. Luz indicadora de encendido (rojo)
3. Luz indicadora de temperatura (verde)
4. Termostato
5. Contenedor de grasa de fritura profunda
6. Interruptor de seguridad
7. Botón de reinicio
8. Compartimento de cables
9. Cesta de freír (pequeño)
10. Cuerpo
11. Cesta de freír (grande)

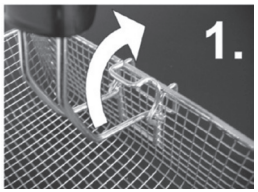
Manual de instrucciones
Consejos útiles para el uso
- Siempre retire la comida que queda en el aceite (por ejemplo, trozos de papas a la francesa). Después de que el dispositivo ha sido utilizado varias veces que se debe cambiar el aceite. Utilice el aceite de freír alta calidad o grasa para freír.
- Las grasas y aceites deben ser poderse calentar a altas temperaturas. No use margarina, aceite de oliva o mantequilla: no son aptos para freír, porque empiezan a fumar ya a bajas temperaturas. Se recomienda el uso de aceite de freír líquido.

ADVERTENCIA: ¡Peligro!
- Es imprescindible cambiar la grasa / aceite regularmente.
- No utilice ningún alimento congelado que contiene hielo!
- Frote alimentos secos húmedos con un paño antes de freír.
- Si se utiliza alimentos que contienen demasiada humedad (por ejemplo, virutas que contienen una gran cantidad de hielo, etc), hay una fuerte tendencia a formar espuma, que en el peor de los casos puede causar la grasa caliente / aceite de desbordamiento y el resultado en lesiones.
- Tenga en cuenta que se acciona el interruptor de seguridad (6) cuando se inserta el elemento de control en el mecanismo de guía.
- Seleccione la temperatura de fritura derecha y consulta las condiciones de la comida frita. Una regla general es que los alimentos pre-fritos requieren una temperatura más alta que los alimentos crudos.
- No transporte o mueva la freidora cuando el aceite o grasa está caliente.
- Al freír alimentos de masa como raspar la exceso de masa y colocar cuidadosamente las piezas en el aceite.
- Asegúrese de que el mango de la grasa profunda cesta de freír se ha fijado correctamente.
- La cesta de freír con mucha grasa no debe ser más de 2/3 de su capacidad. No llene demasiado la cesta de freír.

NOTA: Capacidad máxima
Cesta grande: 1000 g
Pequeñas cestas: 500 g cada uno

Consejos para reducir la concentración de amida acrílica
- Amida acrílica es un compuesto químico. Se trata del proceso de bronceado (freír, hornear, freír, hornear y asar a la parrilla) en los alimentos ricos en hidratos de carbono (almidón y azúcar) como, por ejemplo, la papa y productos de cereales.
- Se sospecha que daña amidas acrílicas genética maquillaje y causa cáncer. El riesgo real para los humanos no se conoce actualmente.
- Se recomienda no exceder 170 ° C durante la fritura.
- Además se recomienda que se mantenga el tiempo de fritura lo más corto posible y se fríen los alimentos hasta un máximo de color amarillo oro.
- Virutas más gruesas o trozos de patata son menos afectados como la amida acrílica es principalmente en el capa exterior.
- Si presenta fichas de patatas frescas, puede remojar las piezas peladas y picadas de papa para una hora de antemano. Esto elimina algunos de los azúcares (sustancia primordial de acrílico amida) de las capas exteriores.

Puesta en servicio
Antes de utilizar por primera vez
1. Monte la manija en la cesta de freír:
- Presione los extremos del alambre juntos en la extremo libre del mango.
- Inserte los soportes en los aros de alambre en el interior de la cesta.
- Bloquear el mango en su lugar en la cesta.



2. Por favor, tire del cable de conexión de la compartimiento de cables.

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión de hierro (ver el nombre placa) y el partido de tensión de línea.
- La clavija debe insertarse únicamente en un enchufe correctamente instalado con toma de tierra.

Potencia Conectada

La potencia total de este dispositivo puede ser hasta 3.000 W. Con esta carga conectada una separada línea de suministro protegido por un circuito de 16 A los hogares Se recomienda interruptor.

PRECAUCIÓN: Sobrecarga!

- Si utiliza cables de extensión, estos deben tener sección transversal de un cable de al menos 1,5 mm².
- No use regletas, ya que este dispositivo es demasiado poderoso.

Interruptor de encendido / apagado

Cuando el interruptor está en la posición “0”, el dispositivo esta apagado.

Hay dos formas en las que el dispositivo puede ser utilizado:

El uso sin el temporizador

1. Mueva el interruptor de encendido (1) a la posición “**ON**”.
2. Seleccione la temperatura deseada con el control de la temperatura (4).

Usando el temporizador

1. Seleccione el tiempo de cocción deseado con el temporizador interruptor (1) (5 a 30 minutos).
2. Seleccione la temperatura deseada con el control de la temperatura (4).

NOTA:

Una vez que se acabe el tiempo, una campana sonará. El dispositivo se apagará automáticamente.

Utilizar

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado y apagado (Las luces de control están apagadas.).
2. Tome la tapa de la freidora. Asegúrese de que la tapa está cerrada cada vez que el dispositivo se está calentando o freír.
3. Retire la cesta de freír y llenar el recipiente con aceite o grasa (máximo 5 l). El relleno nivel debe estar ubicado entre el mínimo y el nivel máximo.
4. Inserte el enchufe en una toma de corriente. El rojo el control se ilumina. Ajuste la temperatura deseada girando el control de la temperatura (4).
5. Encienda el aparato con el interruptor de encendido / apagado. Cambie a la posición “**ON**” o seleccionar una hora.
6. Se encienda la lámpara verde se enciende. Una vez que la temperatura de ajuste se ha alcanzado, la lámpara verde se apaga. Coloque la cesta de freír que contiene los artículos a ser frito con cuidado en la grasa caliente.
7. La lámpara verde de control se enciende y apaga varias veces durante la fritura. Esto es normal y que indica que la temperatura es controlada por se mantiene el termostato y una vez el tiempo de fritura es más de (los tiempos de fritura son a se encuentran en los envases de los alimentos o en el la receta), retire la cesta de freír.
8. Deje que el goteo del aceite de la comida se fríe.

Terminar la operación

1. Apague el interruptor ON / OFF a la posición “0”.
2. Girar el control de la temperatura y / o el temporizador de nuevo al comienzo.
3. Desconecte el aparato de la red.
4. Deje enfriar el dispositivo.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA:

- Tire siempre del enchufe de la red eléctrica toma antes de limpiarlo y espere hasta que la unidad ha enfriado.
- Nunca sumerja el conjunto de control en agua. Podría causar una descarga eléctrica o un incendio.

PRECAUCIÓN:

- No utilice ningún cepillo de alambre u otro abrasivo objetos.
- No utilice detergentes abrasivos o ácidos.

Espere hasta que la freidora se enfríe por completo antes de de limpieza. Espera en todo caso durante 1 a 2 horas después usar antes de usar de nuevo para evitar quemaduras.

Contenedor grasa de fritura profunda

- Para cambiar el aceite, saque la profunda contenedor grasa de fritura y vierta el aceite en el lado.
- El recipiente de fritura se puede limpiar en agua caliente con un detergente suave. Es apto para lavavajillas. Tenga cuidado de que el detergente no es excesiva utilizado.

Cestas para freír y la tapa

- Las canastas, mangos, y la tapa pueden ser todos lavados en agua tibia con un detergente suave.
- Asegúrese de que todo esté completamente seco después de lavar.

Vivienda y control conjunto

Limpie estas partes con un paño ligeramente húmedo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe y deje que se seque completamente.
- Le recomendamos que almacene el aparato en el envase original, en caso de que no desee utilizarlo para un período de tiempo más largo.
- Guarde el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar bien ventilado y seco.

Solución de problemas

El dispositivo no está funcionando

Solución de problemas:

- Compruebe la conexión a la red.
- Compruebe la posición del interruptor de encendido / apagado.
- Compruebe la posición del termostato.

Otras causas posibles:

El dispositivo está equipado con un interruptor de seguridad (6). Esto evita que el calentador se encienda accidentalmente.

Solución de problemas:

Compruebe que el elemento de control está correctamente en su lugar.

Protección contra sobrecalentamiento

- Si el aceite se calienta demasiado, el dispositivo de recalentamiento protección se iniciará automáticamente. El aparato ya no está listo para

ser utilizado.
- Desconecte la freidora.
- Sólo después de que el dispositivo se ha dejado enfriar por completo debe de reiniciar “Restart” botón (7) en la parte posterior del elemento de control ser operado con el fin de utilizar la freidora de nuevo. Para ello, debe utilizar un plástico o objeto de madera que es el menos 4 cm de largo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: SS-798
Fuente de alimentación: 230 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía: 3000 W
Grado de protección: I
Peso neto: aprox. 3.2 kg

El derecho a realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo de productos queda reservado.

“Eliminacion de Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos por Parte de Usuarios Particulares en la Union Europea”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de la casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Instructions for use

CAUTION

Please read these instructions fully before use and preserve them for future reference.

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used then remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, Polystyrene etc.) out of their reach.
- **Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not operate the appliance on a separate timer or a separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in a household and in similar applications such as
  - in staff kitchens of stores, offices, and other industrial areas.
  It is not intended for use
  - by guests in hotels, motels, and other living arrangements;
  - in agricultural estates;
  - in bed and breakfasts.
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**

Pay careful attention to the following "**Special Safety Instructions for this Machine**".
On the product you find the following icon with warnings or information:

WARNING: Hot surface!
Risk of burns!

- The temperature of the touchable surface may become very high during use.
- Use oven gloves when opening the lid of the fryer!
- Do not use the device without oil or fat. Fire hazard!
- Never add water to the oil! Risk of flash fire / explosion!
- This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning.
- Different surfaces will get into contact with food and oil. Observe our instructions in this regard in the chapter "Cleaning".

CAUTION: Overheating of the heating element

- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! Always turn the switch to the "0" position and unplug the device from the mains.
- Overheating of the heating element: Please note this important information if you would like to use fat in the deep fat fryer!
- The fat has to be melted slowly so that it can enclose the heating element.
- When fat is placed in the deep fat fryer for the first time or melted again, there is a danger of overheating if the selected temperature is too high!

Placing fat in the deep fat fryer for the first time

- Liquefy the fat beforehand in a separate vessel.
- Do not heat the fat above 50°C in order to prevent injury when transferring it from the vessel to the deep fat fryer.
- Transfer the liquefied fat to the frying fat container.
- Once the required oil level has been reached you can set the desired temperature on the thermostat.
- If the fat in the deep fat fryer has become hard, it is difficult to know how much it has already melted down at the heating element.
- Turn the thermostat slowly up until the control lamp shows that the heating is working.
  Stop! Do not turn any further! The heating will now slowly heat up the fat.
- A short time later the heating switches off again.
- Turn the heating on again by readjusting the thermostat.
- Repeat the process until the fat has melted.

Scope of delivery

1 lid
1 casing
1 deep frying fat receptacle
1 control assembly with heating element
2 small frying baskets
1 large frying basket
3 frying basket handles

Unpack Device

1. Take the device out of its packaging.
2. Remove all packaging materials, such as foils, filling materials, cable ties and cartons.
3. Check that all accessories are included in the box.
4. If the contents of the box are incomplete or if damage is found, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

NOTE:
Clean manufacturing residues and dust from the device as described under “Cleaning”.

Overview of the Components
1 On/off switch and timer switch
2 Power indicator light (red)
3 Temperature indicator light (green)
4 Thermostat
5 Deep frying grease container
6 Safety switch
7 Restart button
8 Cable compartment
9 Frying basket (small)
10 Housing
11 Frying basket (large)

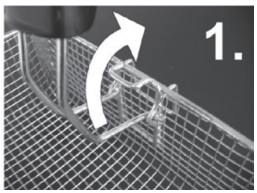
Operating instructions
Useful hints for use
- Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). After the device has been used several times you should change the oil.
  Use high quality frying oil or frying grease.
- Fats and oils must be heatable to high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.
  We recommend the use of liquid frying oil.

WARNING: Danger!
- It is essential to change the fat / oil regularly.
- Do not use any frozen food containing ice!
- Rub dry humid foods with a cloth before frying.
- If food containing too much moisture (e.g. chips containing a lot of ice etc.) is used, there is a strong tendency to form foam, which in the worst case may cause the hot fat / oil to overflow and result in injuries.
- Please note that the safety switch (6) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.
- Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
- Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
- When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
- Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.
- The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket.

NOTE: Maximum capacity
Large basket: 1000 g
Small baskets: 500 g each

Tips for reducing acrylic amide concentration
- Acrylic amide is a chemical compound. It comes from the bronzing process (deep-frying, baking, frying, roasting and grilling) in foodstuffs high in carbohydrates (starch and sugar) like, for example, potato and cereal products.
- It is suspected that acrylic amide damages genetic make-up and causes cancer. The actual risk to humans is not currently known.
- We recommend that you do not exceed 170 °C when deep-frying.
- Furthermore we recommend that you keep the frying time as short as possible and fry food to a maximum gold yellow colour.
- Thicker chips or pieces of potato are less affected as the acrylic amide is mainly in the outer layer.
- If you make chips from fresh potatoes, you can soak the peeled and chopped pieces of potato for an hour beforehand. This removes some of the sugars (primary substance for acrylic amide) from the outer layers.

Putting into use
Before using for the first time
1. **Mount the handle onto the frying basket**:
- Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
- Insert the brackets into wire hoops inside the basket.
- Lock the handle into place on the basket.



2. **Please pull the connecting cable out of the cable compartment.**
   Electrical connection
- Make sure that the iron voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed socket with earthing contact.

Connected Wattage
The total power consumption of this device can be up to 3000 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.
CAUTION: Overload!
- If you use extension leads, these should have a cable

cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

On/off switch

When the switch is in the position “0”, the device is off.

There are two ways in which the device can be used:

Using without the timer switch

1. Move the on/off switch (1) to the “ON” position.
2. Select your desired temperature with the temperature control (4).

Using with the timer switch

1. Select the desired cooking time with the timer switch (1) (5 to 30 minutes).
2. Select your desired temperature with the temperature control (4).

NOTE:

Once the time is up, a bell will sound. The device will switch off automatically.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off.).
2. Take the lid off the deep fryer. Ensure the lid is closed every time the device is heating up or frying.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 5 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum level.
4. Insert the plug into a power socket. The red control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (4).
5. Switch the device on with the on/off switch. Switch it to the “ON” position or select a time.
6. The green control lamp lights up. Once the set temperature has been reached the green control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.
7. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
8. Let the oil drip from the food being fried.

Ending operation

1. Switch the on/off switch to the “0” position.
2. Turn the temperature control and/or the timer back to the start.
3. Unplug the device from the mains.
4. Leave the device to cool.

CLEANING

WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Never immerse the control assembly into water. It could cause an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.

Deep frying fat container

- In order to change the oil, pull out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
- The frying receptacle can be cleaned in warm water with a mild detergent. It is dishwasher safe. Take care that excessive detergent is not used.

Frying baskets and lid

- The baskets, handles, and the lid can all be washed in warm water with mild detergent.
- Ensure that everything is dried thoroughly after washing.

Housing and control assembly

Clean these parts with a slightly moist cloth.

STORAGE

- Clean the appliance as described and let it dry completely.
- We recommend that you store the appliance in the original packaging, should you not want to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well ventilated and dry location.

Troubleshooting

Device is not working

Troubleshooting:

- Check the mains connection.
- Check the position of the on/off switch.
- Check the position of the thermostat.

Other possible causes:

The device is fitted with a safety switch (6).

This prevents the heater being switched on accidentally.

Troubleshooting:

Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

- If the oil gets too hot, the device’s overheating protection will automatically kick in. The appliance is no longer ready to be used.
- Unplug the deep fryer.
- Only after the device has been left to cool down completely should the “RESTART” button (7) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4 cm long.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: SS-798
Power supply: 230 V~, 50/60 Hz
Power consumption 3000 W
Protection class: I
Net weight: approx. 3.2 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

“The Disposal of Electrical and Electronic Equipment Waste Products on the part of Final users in The European Union”

This symbol on the product or on the container indicates that this product cannot be eliminated with the general waste. The user is responsible for eliminating this kind of waste by throwing them away at a “recycling point” specifically for electrical and electronic waste. Selective collection and electrical equipment recycling contribute to preserve natural resources and warrant waste recycling to protect environment and health. In order to receive further information about electrical and electronic waste collecting and recycling, contact your Local Council, the service of household waste or the establishment where the product was acquired.”

Mode d'emploi

ATTENTION:
S'il vous plaît lire entièrement ces instructions avant utilisation et les conserver pour référence ultérieure.

- Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous bénéficieront d'utiliser l'appareil.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement la notice avant mettre l'appareil en marche et de garder le instructions, y compris la garantie, la réception et, si possible, le carton avec l'emballage interne. Si vous donner à ce dispositif à d'autres personnes, s'il vous plaît également passer sur les instructions de fonctionnement.

- L'appareil est conçu exclusivement pour privé utiliser et pour le but envisagé. Cette appareil n'est pas prévu pour un usage commercial.
- Ne pas utiliser à l'extérieur. Gardez à l'écart de sources de chaleur, rayons directs du soleil, de l'humidité (jamais tremper dans un liquide) et des arêtes vives. ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lors du nettoyage ou de la ranger, éteignez l' appareil et toujours retirer la fiche de la alimentation (en tirant sur la fiche et non sur le cordon) si le appareil n'est pas utilisé puis retirez le accessoires sont branchés.
- Ne pas faire fonctionner la machine sans surveillance. Si vous quittez la pièce que vous devriez toujours éteindre l'appareil. Retirez le bouchon du douille.
- L'appareil et le cordon d'alimentation doivent être vérifier régulièrement pour des signes de dommages. Si les dommages se trouve l'appareil ne doit pas être utilisé
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, s'il vous plaît garder tous les emballages (sacs en plastique, des boîtes, polystyrène, etc) hors de leur portée.
- Ne laissez pas les petits enfants à jouer avec la feuille car il ya un danger de suffocation!
- Ne pas essayer de réparer l'appareil vous-même. Toujours contacter un technicien agréé. Pour éviter l'exposition au danger, ont toujours un câble défectueux doit être remplacé que par le fabricant, notre service client ou par une personne qualifiée et avec un câble de l'même type.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil dans un coffre-fort voie et connaître les risques encourus.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur un minuteur séparé ou un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un ménage et dans des applications similaires telles que
  - Dans les cuisines du personnel des magasins, des bureaux, et d'autres domaines industriels.
  Il n'est pas destiné à être utilisé
  - Par les clients dans les hôtels, motels et autres modes de vie;
  - Dans les plantations agricoles;
  - Au lit et petits déjeuners.
- **Nettoyage et entretien utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants sans surveillance.**

Portez une attention particulière à ce qui suit "Spécial Consignes de sécurité pour cette machine"
Sur le produit que vous trouverez sur l'icône ci-dessous avec des avertissements ou des informations:
ATTENTION: Surface chaude!
Risque de brûlure!
La température de la surface touchable peut devenir très élevé pendant l'utilisation.

- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous ouvrez le couvercle de la friteuse!
- Ne pas utiliser l'appareil sans huile ou de graisse. Risque d'incendie!
- Ne jamais ajouter de l'eau à l'huile! Risque de Flash incendie / explosion!
- Cet appareil n'est pas destiné à être immergé dans l'eau pendant le nettoyage.
- Différentes surfaces vont entrer en contact avec des denrées alimentaires et du pétrole. Respectez nos instructions à ce sujet dans le chapitre "Nettoyage".

ATTENTION: La surchauffe de l'élément chauffant

- Les huiles et les graisses peuvent brûler en cas de surchauffe. S'il vous plaît soyez prudent! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation! Toujours mettre l'interrupteur en position "0" et débranchez l'appareil du secteur.
- S'il vous plaît noter que cette information importante si vous souhaitez utiliser la graisse dans la friteuse!
- La matière grasse doit être fondu lentement, de sorte qu'il peut entourer l'élément chauffant.
- Quand la graisse est placée dans la friteuse pour la première fois ou fondu à nouveau, il ya un risque de surchauffe si le sélectionné température est trop élevée!
  Mise en place de graisse dans la friteuse pour la première fois,
- liquéfier la graisse au préalable dans un récipient séparé.
- Ne pas chauffer la matière grasse supérieure à 50 ° C afin d'éviter des blessures lors d'un transfert à partir de la cuve de la friteuse.
- Transfert de la graisse liquéfiée au conteneur de graisse à frire.
- Une fois que le niveau d'huile requis est atteint, vous pouvez régler la température désirée sur le thermostat.

Réchauffer graisse durcie dans la friteuse
Si la graisse dans la friteuse est devenu difficile, il est difficile de savoir combien il a déjà fondu à l'élément chauffant.

- Tourner lentement le thermostat jusqu'à la lampe de contrôle montre que le chauffage fonctionne.
  Stop! Ne mettez pas plus loin! Le chauffage sera désormais chauffer lentement la graisse.
- Un peu plus tard, le chauffage s'éteint de nouveau.
- Mettre le chauffage en marche par le réajustement du thermostat.
- Répétez le processus jusqu'à ce que la graisse a fondu.

Pièces de friteuse
1 couvercle
1 enveloppe
1 profonde prise de graisse de friture

Ensemble 1 de commande avec élément chauffant
2 petits paniers à friture
1 grand panier à friture
3 poignées pour le panier à friture

Déballez périphérique

1. Prenez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que feuilles, matériaux de remplissage, attaches de câble et les cartons.
3. Vérifiez que tous les accessoires sont inclus dans le boîte.
4. Si le contenu de la boîte sont incomplètes ou si dommage est constaté, ne pas faire fonctionner l'appareil.
   Retour au revendeur immédiatement.

REMARQUE:
Nettoyer les résidus de fabrication et la poussière de l' dispositif tel que décrit à la rubrique «Nettoyage».

Présentation des composants
1. Le commutateur / off et minuterie
2. Voyant d'alimentation (rouge)
3. Voyant de température (vert)
4. thermostat
5. Profond réservoir de graisse de friture
6. Interrupteur de sécurité
7. bouton redémarrer
8. Compartiment câbles
9. Panier à friture (petit)
10. corps
11. Panier à friture (grand)

Mode d'emploi
Conseils utiles pour une utilisation

- Toujours retirer les aliments restant dans l'huile (par exemple des morceaux de frites françaises). Une fois l'appareil a été utilisé plusieurs fois, vous devriez changer l'huile. Utilisez l'huile de friture de haute qualité ou de la graisse de friture.
- Les graisses et huiles doivent être chauffé à des températures élevées. Ne pas utiliser de la margarine, l'huile d'olive ou de beurre: ils ne sont pas propres à la friture, car ils commencent à fumer déjà à basses températures. Nous recommandons l'utilisation d'huile de friture liquide.

AVERTISSEMENT: Danger!

- Il est essentiel de changer la graisse / huile régulièrement.
- Ne pas utiliser de produits surgelés contenant de la glace!
- Frotter les aliments humides sèches avec un chiffon avant de les frire.
- Si les aliments contenant trop d'humidité (par exemple, des puces contenant beaucoup de glace, etc) est utilisé, il ya une forte tendance à former de la mousse, qui, dans le pire des cas, peut entraîner la graisse chaude / huile de déborder et causer des blessures.
- S'il vous plaît noter que l'interrupteur de sécurité (6) est exploité lorsque l'élément de commande est inséré dans le mécanisme de guidage.
- Choisir la température de friture droit et consulter les conditions de la nourriture à frire. Une règle de base est que les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Ne pas transporter ou de déplacer la friteuse lorsque l'huile ou la graisse est encore chaud.
- lorsque vous faites frire des aliments pâteux raclent le l'excédent de pâte et mettez soigneusement les morceaux dans l'huile.
- S'il vous plaît s'assurer que la poignée de la graisse profonde panier à friture a été correctement attaché.
- La graisse profonde panier à friture ne doit pas être plus de 2/3. Ne surchargez pas le panier à friture.

NOTE: Capacité maximale
Grand panier: 1000 g
Petits paniers: 500 g chacun

Conseils pour réduire la concentration en amide acrylique

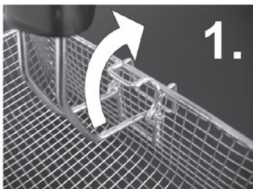
- amide acrylique est un composé chimique. Il s'agit du processus de bronzage (friture, la cuisson, friture, la cuisson et griller) dans les denrées alimentaires riches en glucides (amidon et sucre) comme, par exemple, la pomme de terre et les produits céréaliers.
- On soupçonne que des dommages-intérêts d'amide acrylique génétique le maquillage et les causes du cancer. Le risque réel pour l'homme n'est pas connu actuellement.
- Nous vous recommandons de ne pas dépasser 170 °C lors de la friture.
- En outre, nous vous recommandons de conserver le temps de cuisson plus court possible et faire frire des aliments à une couleur jaune d'or au maximum.
- copeaux plus épais ou des morceaux de pomme de terre sont moins affecté que l'amide acrylique est principalement dans le couche externe.
- Si vous effectuez des copeaux de pommes de terre fraîches, vous pouvez tremper les morceaux pelés et hachés de pommes de terre pendant une heure à l'avance. Cela supprime certains des sucres (substance primaire pour l'acrylique amide) à partir des couches extérieures.

Mise en service
Avant d'utiliser pour la première fois

1. Montez la poignée sur le panier à friture:

- Appuyer sur les extrémités du fil en même temps à l'extrémité libre de la poignée.
- Insérez les supports dans les arceaux métalliques à l'intérieur le panier.

• Verrouillez la poignée en place sur le panier.



2. S'il vous plaît tirer le câble de raccordement de l'compartiment câbles.

Electrical connection
- Make sure that the iron voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed socket with earthing contact.

Raccordement électrique
- Assurez-vous que la tension de fer (voir le nom plaque) et le match de la tension de la ligne.
- La fiche secteur ne doit être inséré dans un correctement installé prise avec contact de mise à la terre.

Puissance connectée
La consommation totale d'énergie de cet appareil peut être jusqu'à 3000 W. Avec cette charge connectée a séparé La ligne d'alimentation protégé par un circuit de 16 A ménage disjoncteur est recommandé.

ATTENTION: Surcharge!
- Si vous utilisez des rallonges, ceux-ci devraient avoir la section transversale d'un câble d'au moins 1,5 mm².
- N'utilisez pas de prises multiples, que ce appareil est trop puissant.

Interrupteur marche / arrêt
Lorsque l'interrupteur est en position "0", le dispositif est off.
Il ya deux façons dont l'appareil peut être utilisé:
Utilisation sans la minuterie
1. Déplacez le commutateur marche / arrêt (1) hors de la position "ON".
2. Sélectionnez la température désirée avec le contrôle de la température (4).

Utilisation de l'interrupteur de minuterie
1. Sélectionnez le temps de cuisson désiré avec la minuterie Commutateur (1) (5 à 30 minutes).
2. Sélectionnez la température désirée avec le contrôle de la température (4).

REMARQUE:
Une fois que le temps est écoulé, une sonnerie retentit. dispositif s'éteindra automatiquement.

Utiliser
1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et éteint (Les lampes de contrôle sont éteints.).
2 Enlever le couvercle de la friteuse. S'assurer que le couvercle est fermé chaque fois que l'appareil se réchauffe ou friture.
3. Retirez le panier à friture et remplissez le réservoir avec de l'huile ou de la graisse (maximum 5 l). le remplissage le niveau doit être situé entre le minimum et le niveau maximum.
4. Insérez la fiche dans une prise de courant. le rouge contrôler lampe s'allume. Régler la température désirée en activant la commande de température (4).
5. Allumer l'appareil avec l'interrupteur on / off. Mettez-le en position "ON" ou sélectionner une heure.
6. Le voyant vert de contrôle s'allume. Une fois que la la température de consigne est atteinte, le vert voyant de contrôle s'éteint. Placez le panier à friture contenant les éléments à frire doucement dans la graisse chaude.
7. Le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint plusieurs fois pendant la cuisson. Ceci est normal et cela indique que la température est contrôlée par le thermostat et est maintenue. une fois le temps de cuisson est terminée (les temps de cuisson sont à se trouvent sur l'emballage de l'aliment ou dans la recette), s'il vous plaît sortez le panier à friture.
8. Laissez égoutter l'huile de la nourriture à frire.

Opération de fin
1. Mettez l'interrupteur marche / arrêt à la position "0".
2. Tourner le contrôle de la température et / ou la minuterie
Retour au début.
3. Débranchez l'appareil du secteur.
4. Laissez l'appareil refroidir.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT:
- Toujours retirer la fiche de la prise prise avant le nettoyage et attendre que l'appareil a refroidi.
- Ne jamais plonger l'ensemble de commande en eau. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

ATTENTION:
- N'utilisez pas de brosse métallique ou autre abrasif objets.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou acides.
Attendez que la friteuse est complètement refroidir avant nettoyage. Attendez, en tout cas pendant 1 à 2 heures après utiliser avant d'utiliser à nouveau pour éviter les brûlures.

Profond réservoir de graisse de friture
- Pour changer l'huile, retirez la profonde friture contenant des graisses et versez l'huile sur le côté.
- La prise de friture peut être nettoyé à chaud eau avec un détergent doux. Il est lave-vaisselle sûre. Veillez à ce que détergent excessive n'est pas utilisé.

Paniers à friture et couvercle
- Les paniers, les poignées et le couvercle peuvent tous être lavés à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Assurez-vous que tout est bien séché après laver.

Assemblage de logement et de contrôle
Nettoyez ces éléments avec un chiffon légèrement humide.

STOCKAGE

- Nettoyez l'appareil tel que décrit et laisser sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans l'emballage d'origine, si vous voulez ne pas l'utiliser pendant une longue période de temps.
- Toujours ranger l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit bien aéré et sec.

Dépannage
Appareil ne fonctionne pas
Dépannage:
- Vérifiez le raccordement au réseau.
- Vérifier la position de l'interrupteur marche / arrêt.
- Vérifier la position du thermostat.

Autres causes possibles:
Le dispositif est équipé d'un interrupteur de sécurité (6).
Cela empêche le chauffage en marche accidentelle.
Dépannage:

Vérifiez que l'élément de commande est correctement en place.

Protection contre la surchauffe

- Si l'huile est trop chaude, le dispositif de surchauffe protection débutera automatiquement pouces L'appareil n'est plus prêt à être utilisé.
- Débranchez la friteuse.
- Seulement après que le dispositif a été laissé à refroidir complètement devraient le "Restart" le bouton (7) à l'arrière de l'élément de commande être actionné afin d'utiliser la friteuse nouveau. Pour cela, vous devez utiliser un plastique ou objet en bois qui est la moins 4 cm de long.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle: SS-798
Alimentation: 230 V~, 50/60 Hz
Consommation: 3000 W
Classe de protection: I
Poids net: environ. 3.2 kg

Le droit d'apporter des modifications techniques et design dans le cadre du développement continu de ses produits reste réservée.

"Elimination des Résidus de Appareillage Électrique et Éléctronique du Côté des Utilisateurs Particuliers dans L'union Européene"

Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets généraux. L'utilisateur est responsable d'éliminer les résidus de ce type, en les déposant dans un « point de collecte » afin que les résidus électriques et électroniques soient recyclés. Le ramassage et le recyclage sélectif des résidus des appareils électriques, dans le moment de son élimination, sont d'utilité pour conserver les ressources naturelles et pour garantir le recyclage de ces résidus de façon que l'environnement et la santé soient protégés. Afin d'avoir plus information sur le ramassage de résidus électriques et électroniques pour le recyclage, contactez votre mairie, le service d'élimination de détritus ménagers ou l'établissement où vous avez acheté le produit. »

Manual de instruçoes

ATENÇÃO

Por favor, leia estas instruções completamente antes de usar e guarde-o para referência futura.

- Obrigado por escolher o nosso produto. Nós esperamos que você vai gostar de usar o aparelho

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Leia as instruções cuidadosamente antes de colocar o aparelho em funcionamento e manter o instruções, incluindo a garantia, a recepção e, se possível, a caixa com a embalagem interna. Se você dar a este dispositivo para outras pessoas, por favor, também passam nas instruções de operação.

- O aparelho foi concebido exclusivamente para o privado e utilizar para a finalidade prevista. este aparelho não é adequado para uso comercial.
- Não usá-lo ao ar livre. Mantenha-o longe de fontes de calor, luz solar direta, umidade (nunca mergulhá-lo em qualquer tipo de líquido) e bordas afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho é úmido ou molhado, desligue-o imediatamente.
- Ao limpar ou guardá-lo, desligue o aparelho e sempre retirar o plugue da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio), se o aparelho não está sendo usado, em seguida, remover o os acessórios.
- Não utilize a máquina sem supervisão. Se você sair da sala você deve sempre desligar o dispositivo. Retire a ficha da socket.
- O aparelho eo cabo de alimentação tem que ser verificada regularmente por sinais de danos. Se o daño encontra-se o dispositivo não deve ser utilizado
- Use apenas peças de reposição originais.
- A fim de garantir a segurança de seus filhos, por favor, mantenha todas as embalagens (sacos plásticos, caixas, poliestireno, etc) fora de seu alcance.
  Não permita que crianças pequenas para jogar com a folha, há um risco de asfixia!
- Não tente consertar o aparelho por conta própria. Sempre em contato com um técnico autorizado. Para evitar a exposição ao perigo, sempre tem um cabo defeituoso ser substituído apenas pelo fabricante, pelo nosso serviço ao cliente ou por uma pessoa qualificada e com um cabo de mesmo tipo.
- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho em um cofre forma e compreender os perigos envolvidos.
- Não utilize o aparelho em um temporizador separado ou um sistema de controle remoto separado.
- Este aparelho foi concebido para ser usado em uma casa e em aplicações semelhantes, como
  - Em cozinhas funcionários de lojas, escritórios e outras áreas industriais.
  Não é para uso
  - Pelos hóspedes em hotéis, motéis e outros arranjos de vida;
  - Em propriedades agrícolas;
  - Na cama e pequeno-almoço.
- Limpeza e manutenção do usuário não deve ser feito por crianças sem supervisão.

Preste muita atenção para a seguinte "Special Instruções de segurança para esta máquina ".

No produto você encontra o seguinte ícone com avisos ou informações:

AVISO: superfície quente!
Risco de queimaduras!
A temperatura da superfície palpável poderá tornar-se muito elevada durante a utilização.

- Use luvas de forno quando abrir a tampa da fritadeira!
- Não use o aparelho sem óleo ou gordura. O risco de incêndio!
- Nunca adicionar água ao óleo! Risco de flash de incêndio / explosão!
- Este aparelho não se destina a ser imerso em água durante a limpeza.
- Superfícies diferentes vai entrar em contacto com os alimentos e do petróleo. As nossas instruções a esse respeito no capítulo "Limpeza".

ATENÇÃO: Superaquecimento do elemento de aquecimento.

- Óleos e gorduras podem queimar quando superaquecido. Por favor, tenha cuidado! Não se esqueça de desligar o aparelho após o uso! Sempre desligue o interruptor para a posição "0" e desligue o aparelho da tomada.
- Por favor, note que esta informação importante se você gostaria de usar a gordura na fritadeira!
- A gordura tem de ser derretido lentamente, de modo que se pode colocar o elemento de aquecimento.
- Quando a gordura é colocado na fritadeira, pela primeira vez, ou fundidos, novamente, não é um perigo de sobreaquecimento, se o seleccionado a temperatura é demasiado elevada!

Colocação de gordura na fritadeira pela primeira vez

- Liquefazer a gordura previamente num vaso separado.
- Não aquecer a gordura acima de 50 ° C, a fim de evitar ferimentos quando transferi-lo a partir do navio para a fritadeira.
- Transferir a gordura liquefeita ao recipiente de gordura de fritar.
- Uma vez que o nível de óleo exigido foi atingido, você pode ajustar a temperatura desejada no termostato.

Reaquecimento gordura endurecida na fritadeira
Se a gordura na fritadeira tornou-se difícil, é difícil saber o quanto ele já derreteu no elemento de aquecimento.

- Gire o termostato lentamente até que a lâmpada de controle mostra que o aquecimento está funcionando. **Pare!** Não ligue mais! O aquecimento será agora lentamente aquecer a gordura.
- Pouco tempo depois, o aquecimento desliga-se novamente.
- Desligue o aquecimento novamente reajustar o termostato.
- Repita o processo até que a gordura derreta.

Partes da Fritadeira
uma tampa
um invólucro
Uma profunda tomada de gordura de fritura
Um conjunto de controle com elemento de aquecimento

2 cestos de fritura pequenos
Um grande cesto de fritura
3 alças para cesto de fritura

dispositivo Descompacte

1. Leve o aparelho da embalagem.
2. Remove todos os materiais de embalagem, tais como folhas metálicas, materiais de enchimento, laços de cabos e caixas.
3. Verificar todos os acessórios que são incluídos no caixa.
4. Se o conteúdo da caixa são incompletos ou se dano for encontrado, não utilize o aparelho. Devolvê-lo ao revendedor imediatamente.

NOTA:
Limpe os resíduos de fabrico e poeira a partir da dispositivo, conforme descrito em “Limpeza”.

Visão geral dos componentes

1 Chave liga / desliga e interruptor do temporizador
2 Luz indicadora de energia (vermelho)
3 Luz indicadora de temperatura (verde)
4 Termostato
5 Recipiente de graxa Fritar
6 Interruptor de segurança
7 Botão Reiniciar
8 Compartimento Cable
9 Cesto de fritura (pequeno)
10 Corpo
11 Cesto de fritura (grande)

Instruções de operação
Dicas úteis para o uso

- Retire sempre a comida restante no óleo (por exemplo, pedaços de batatas fritas). Depois que o dispositivo foi usado diversas vezes, você deve mudar o óleo. Use óleo de fritura de alta qualidade ou gordura de fritura.
- Gorduras e óleos deve ser aquecido a temperaturas elevadas. Não use margarina, azeite ou manteiga: eles não são adequados para fritura, porque eles começam a fumar já em baixas temperaturas. Recomendamos o uso do óleo de fritura líquido.

AVISO: Perigo!

- É essencial para mudar o teor de gordura / óleo regularmente.
- Não use nenhum alimento congelado contendo gelo!
- Esfregue os alimentos úmidos secos com um pano antes de fritar.
- Se o alimento que contém demasiada humidade (por exemplo, as pastilhas que contêm uma grande quantidade de gelo, etc) é usado, existe uma forte tendência para formar espuma, que, no pior caso, pode provocar a gordura quente / óleo transborde e resultar em lesões.
- Por favor, note que a chave de segurança (6) é operado quando o elemento de comando é inserido o mecanismo de guia.
- Escolha a temperatura de fritura direita e verifique as condições do alimento a ser frito. A regra geral é que os alimentos pré-fritos exigem uma temperatura mais alta do que os alimentos crus.
- Não transportar ou mover a fritadeira se o óleo ou graxa ainda está quente.
- Quando fritar alimentos massa-como raspar a excesso de massa e coloque as peças com cuidado para o óleo.
- Certifique-se de que o cabo da gordura profunda cesta de fritura foi conectado corretamente.
- O cesto de fritura não deve ser superior do que 2/3 cheio. Não sobrecarregue o cesto.

NOTA: A capacidade máxima
Cesta Grande: 1000 g
Pequenos cestos: 500 g cada

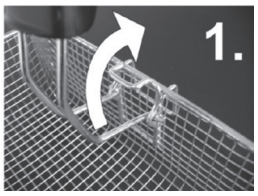
Dicas para reduzir a concentração de amido acrílico

- Amida acrílica é um composto químico. Ela vem do processo de bronzeamento (fritar, assar, fritar, assar e grelhar) em alimentos ricos em carboidratos (amido e açúcar), como, por exemplo, batata e cereais.
- Suspeita-se que os danos amida acrílica genética maquiagem e causa câncer. O risco real para os seres humanos não é conhecido atualmente.
- Recomendamos que você não ultrapasse 170°C quando fritar.
- Além disso, recomendamos que você mantenha o tempo de fritura tão curto quanto possível e fritar alimentos para um máximo de ouro de cor amarela.
- fichas mais espessas ou pedaços de batata são menos afectadas como a amida acrílica é principalmente na camada exterior.
- Se você fabricar chips de batata doce, você pode mergulhe as peças descascadas e picadas de batata durante uma hora antes. Isso remove alguns dos açúcares (substância principal para acrílica amida) a partir das camadas mais externas.

Colocação em serviço
Antes de usar pela primeira vez

1. Monte a alça para o cesto de fritura:

- Pressione as extremidades do fio junto ao extremidade livre da alça.
- Insira os suportes em aros de arame dentro o cesto.
- Bloqueie o punho no lugar na cesta.



2. Por favor, puxe o cabo de conexão para fora da compartimento do cabo.

Conexão elétrica

- Certifique-se de que a tensão de ferro (ver o nome placa) eo jogo tensão de linha.
- A ficha só deve ser inserido em um instalado corretamente tomada com contato de aterramento.

Potência conectado
O consumo de energia total do presente aparelho pode ser até 3000 W. Com esta carga conectada separado linha de alimentação protegido por um circuito de 16 A casa disjuntor é recomendada.
ATENÇÃO: Sobrecarga!
- Se você usar cabos de extensão, estas devem ter a secção transversal de um cabo de, pelo menos, 1,5mm².
- Não utilize tomadas múltiplas, já que esta dispositivo é muito poderoso.

Interruptor on / off
Quando o interruptor está na posição “0”, o dispositivo é off.
Existem duas maneiras pelas quais o dispositivo pode ser utilizado:
Usando sem o interruptor do temporizador
1. Mova o interruptor on / off (1) para a posição “ON”.
2. Selecione a temperatura desejada com o controlo da temperatura (4).

Usando com o interruptor do temporizador
1. Selecione o tempo de cozimento desejado com o temporizador interruptor (1) (5 a 30 minutos).
2. Selecione a temperatura desejada com o controlo da temperatura (4).

NOTA:
Uma vez que o tempo se esgotar, uma campainha soará. O dispositivo desliga-se automaticamente.

Usar
1. Certifique-se de que o aparelho está desligado e desligado (As lâmpadas estão fora de controle.).
2. Tire a tampa da fritadeira. Certifique-se de que a tampa é fechada toda vez que o dispositivo está a aquecer ou fritura.
3. Retire o cesto e encher o recipiente com óleo ou graxa (máximo de 5 l). O recheio nível deve ser localizado entre o mínimo eo nível máximo.
4. Insira o plugue a uma tomada de poder. o vermelho controlar a lâmpada se acende. Regule a temperatura desejada girando o controle de temperatura (4).
5. Ligue o aparelho com o interruptor on / off. Mudá-lo para a posição “ON” ou seleccionar uma hora.
6. O controle verde acende-se. Uma vez que o temperatura ajustada foi atingido o verde lâmpada de controle apaga-se. Coloque o cesto contendo os itens a ser frito cuidadosamente dentro a gordura quente.
7. A lâmpada de controlo verde liga e desliga várias vezes durante a fritura. Isto é normal e indica que a temperatura é controlada por o termostato e está sendo mantida. uma vez o tempo de fritura é longo (os tempos de fritura devem ser encontrado na embalagem de alimentos ou na receita), por favor, tire o cesto.
8. Deixe escorrer o óleo do alimento que está sendo frito.

Acabar com a operação
1. Desligue o botão liga / desliga para a posição “0”.
2. Ligue o controlo da temperatura e / ou o temporizador de volta ao começo.
3. Desligue o aparelho da tomada.
4. Adicione o dispositivo de arrefecer.

LIMPEZA

AVISO:
- Sempre retire a ficha da tomada tomada antes de limpar e esperar até que a unidade ter arrefecido.
- Nunca mergulhe o conjunto de controle em água. Isso poderá provocar um choque eléctrico ou incêndio.

CUIDADO:
- Não use escova de aço ou qualquer outro abrasivo objetos.
- Não use detergentes abrasivos ou ácidos.

Espere até que a fritadeira é completamente legal antes de limpeza. Espera em qualquer caso, de 1 a 2 horas depois usar antes de usar novamente para evitar queimaduras.

Recipiente gordura fritar
- Para mudar o óleo, retire o fundo recipiente de fritura e despeje o óleo no lado.
- A tomada de fritura pode ser limpo em água morna água com um detergente suave. É máquina de lavar louça seguro. Tome cuidado para que o excesso de detergente não é utilizado.

Cestas de fritura ea tampa
- As cestas, puxadores, ea tampa podem ser lavado com água morna e detergente neutro.
- Certifique-se de que tudo está bem seca após lavagem.

Conjunto habitacional e controle
Limpe estas peças com um pano ligeiramente úmido.

ARMAZENAMENTO

- Limpe o aparelho como descrito e deixe secar completamente.
- Recomendamos que você guarde o aparelho em a embalagem original, você não deve querer usá-lo por um longo período de tempo.
- Guarde sempre o aparelho fora do alcance das crianças em um local bem ventilado e seco.

Solução de problemas
Dispositivo não está funcionando

Solução de problemas:
- Verifique a conexão de rede.
- Verifique a posição da chave liga / desliga.
- Verifique a posição do termostato.

Outras causas possíveis:
O dispositivo está equipado com um interruptor de segurança (6).
Isso evita que o aquecedor seja ligado acidentalmente.

Solução de problemas:
Verifique se o elemento de controle está corretamente no lugar.

Proteção de superaquecimento
- Se o óleo fica muito quente, o dispositivo de superaquecimento protecção levará automaticamente o cargo. O aparelho já não está pronta para ser utilizada.
- Desligue a fritadeira.
- Somente depois que o aparelho tenha sido deixado

para esfriar Deve-se completamente a “Restart” botão (7) na parte traseira do elemento de controle ser operado de modo a utilizar a fritadeira novamente. Para isso, você deve usar um plástico ou objeto de madeira que é o menos 4 cm de comprimento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: SS-798
Fonte de alimentação: 230 V~, 50/60 Hz
Consumo de energia: 3000 W
Classe de protecção: I
Peso líquido:. approx. 3.2 kg

O direito de fazer modificações técnicas e design no curso de desenvolvimento contínuo do produto permanece reservados.

“Eliminação de Residuos de Equipamento Eléctrico e Electrónico da Parte de Usuários Particulares no União Europeia”

“ Este símbolo no produto ou no recipiente indica que no deve eliminar-se com os residuos gerais. É responsabilidade do usuário eliminar os rediduos de este tipo depositando os residuos no “ponto de reciclagem” para reciclar os residuos eléctricos e electrónicos. A colheita e o reciclagem selectivo de residuos de equipamento eléctrico conserva o meio ambiente e garante o reciclagem de estes rediduos para proteger o meio ambiente e a saúde. Para obter mais informação de os pontos para a colheita de residuos eléctricos e electronicos e para o reciclagem, pode contactar a sua prefeitura, o serviço de eliminação de residuos ou o estabelecimento da compra.”

SOGO®

Human Technology

ref. SS-798